

AM 3770 ELÉTRICO "TURBINHO"

FABRICADO
NO BRASIL

NOVA GERAÇÃO
NG



2 Anos de Garantia Total no Equipamento Peças e Mecânico

FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS

Para pizzas de até
35cm
de diâmetro

Produção / hora*:

- Pizzas massa crua – até **50 unidades**
- Pizzas pré assadas – até **60 unidades**
- Esfhas – até **550 unidades**

FICHA TÉCNICA:

Forno compacto, ocupa pouco espaço e é excelente para cocção de pizzas de até 35 cm de diâmetro, pizzas de metro, esfhas e outros alimentos que precisam ser assados ou gratinados. Proporciona a padronização de seus produtos, aumenta a produtividade e diminui o tempo para delivery. Pode operar com esteira alongada (sob consulta). Dentro das normas de segurança do trabalho NR-12**. Dispensa mão de obra especializada.

Especificações técnicas:

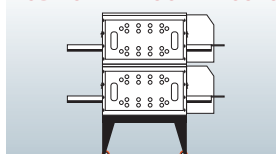
Alimentação:	220V	380V
Frequência:	60 Hz	60 Hz
Potência:	18.000 W	18.000 W
Amperagem disjuntor:	63 A	40 A
Tomada e plugue industrial:	3P+ Terra	3P+ Neutro + Terra
Cabo:	10 mm	10 mm

- Cocção elétrica;
- Velocidade esteira: variável e reversível 1 a 30 minutos;
- Tempo de cozimento de pizzas e esfhas: 1,5 a 3 minutos;
- Largura da esteira: 370mm;
- Comprimento túnel: 700mm;
- Altura sem carrinho: 510mm;
- Altura com carrinho: 1.150mm;
- Largura: 1.100mm
- Comprimento com aparador: 1.700mm;
- Temperatura máxima: 350°C;
- Controles digitais de temperatura: sim;
- Trava de segurança: sim;
- Estrutura: aço inox.

PLUGUES E TOMADAS



PODE OPERAR SOBREPOSTO



Dobra a capacidade de produção utilizando o mesmo espaço físico

Itens de série:

- Aparador. prolonga o comprimento da esteira, previne eventuais quedas do alimento;
- Base com rodas. Ideal na hora da limpeza, facilita a movimentação do forno;
- Bandeja de migalhas. Retém os farelos que caem da esteira, evitando sujar o chão;
- Proteção lateral / NR-12. Previne esbarrões na lateral quente do forno.
- Protetor de corrente;
- Pá para pizza 35cm.

ATENÇÃO: ANTES DE EFETUAR A COMPRA DO FORNO ELÉTRICO É EXTREMAMENTE IMPORTANTE CONFIRMAR JUNTO À COMPANHIA ELÉTRICA LOCAL A DISPONIBILIDADE DE ENERGIA TRIFÁSICA NO ESTABELECIMENTO DE USO DO FORNO. NÃO FUNCIONA EM 220V MONOFÁSICO OU BIFÁSICO.

DISPONÍVEL TAMBÉM NAS VERSÕES COM COCÇÃO ELÉTRICA E ESTEIRA LONGADA (SOB ENCOMENDA).

Obs: *produção / hora estimada (pizza com 35cm de diâmetro). Pode variar de acordo com a massa e a cobertura.

** A norma regulamentadora NR-12 - segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, criada pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), tem como objetivo garantir que máquinas e equipamentos sejam seguros para o uso do trabalhador.

Pietro
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br